

# ALBARINO B.

Documento aggiornato al: 02/04/2025, 14:13. CREA/SNCV ©2011-2025.



## **Cosuitore**

Vivai Cooperativi di Rauscedo  
Via Udine, 39 – 33095 – Rauscedo di San Giorgio della  
Richinvelda.

## **Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite**

G.U. n. 132 del 07/06/2019

## **Origine**

Casal De Valinas – VALINAS - PONTEVEDRA GALIZIA -  
SPAGNA

I-VCR 33

## **CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO**

Ubicazione	Centro Sperimentale-Vivai Cooperativi Rauscedo-Rauscedo (PN)
Forma di allevamento e Portinnesto	Guyot con 9 gemme/pianta; KOBER 5BB VCR 102.
Sesto e Densità di impianto	1 x 3 m; 3333 ceppi/ha.
Periodo di osservazione	2015/2017

## **CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE**

✓ Vigoria	Leggermente inferiore alla media
✓ Fertilità	Superiore alla media varietale
✓ Produttività	Superiore alla media varietale

## **FASE FENOLOGICA**

## **EPOCA**

Germogliamento	II decade di Aprile
Fioritura	I decade di Giugno
Invaiaura	III decade di Luglio
Maturazione	I-II decade di Settembre

## **IL GRAPPOLO**

- ✿ Grappolo di grandezza superiore alla media a forma tronco-piramidale, leggermente allungato, semi-spargolo; a volte presenta due piccole ali.
- ✿ Acino è medio-grande a forma sferoidale, con buccia spessa e pruinosa, a maturazione si presenta di colore giallo con riflessi dorati.



ALBARINO VCR 33

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CRITTOGAMICHE (%)****CLONE (\*\*)**

Botrite

97,33

Oidio

96,00

**CARATTERISTICHE****CLONE (\*\*)****PRODUTTIVE**

Fertilità basale

1,74

Fertilità reale media

1,91

Fertilità potenziale

2,57

Produzione per ceppo (Kg)

3,00

Peso medio grappolo (g)

174

Peso medio acino (g)

1,70

Peso legno potatura (g/ceppo)

718

Indice di Ravaz

4,18

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*)**

Grado alcolico

12,95

pH

3,43

Acidità totale (g/l)

5,54

Estratto netto (g/l)

19,40

Ac. Tartarico (g/l)

2,06

Ac. Malico (g/l)

2,275

VINO

**PARAMETRI****CLONE****ENOCHIMICI****(\*\*)**

Zuccheri (°Babo)

18,5

pH

3,33

Acidità totale (g/l)

6,47

Ac. Tartarico (g/l)

3,83

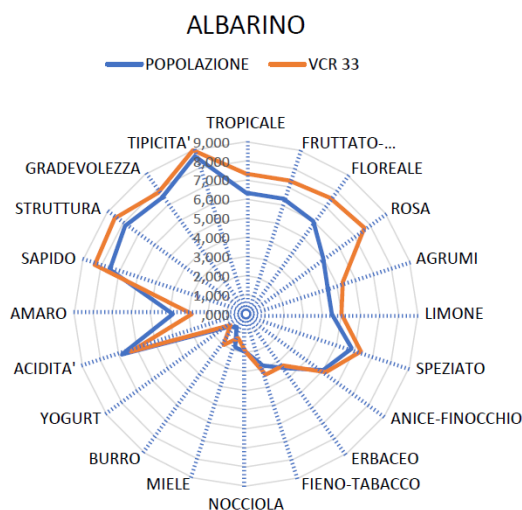
Ac. Malico (g/l)

2,46

MOSTO

**ANALISI SENSORIALE E DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Buono l'accumulo di zuccheri nel mosto pur mantenendo una buona acidità totale. Da questo biotipo si ottengono vini di colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso predominano i sentori fruttati con richiami di fiori bianchi come il gelsomino. In bocca si denota la buona struttura e la sapidità pur mantenendo una buona freschezza, lunghe e persistenti sono le sensazioni fruttate. Si consiglia l'uso per vini tranquilli. Valutazione nel biennio 2017/2018.



(\*) Dati medi relativi al biennio 2016/2017 (\*\*) Dati medi relativi al triennio di osservazione 2015/2017